

BOLO DE CHOCOLATE COM MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó

3/4 de xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Óleo e farinha para untar

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor

1 xícara (chá) de água

200g de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1/2 lata de suco concentrado de maracujá

2 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

Polpa de 2 maracujás

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume.

Adicione o óleo, o achocolatado e bata por 3 minutos.

Acrescente a farinha e bata até ficar homogêneo.

Junte o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma forma de aro removível de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve em forno médio preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até assar.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: Em uma panela polvilhe a gelatina em 1/3 de xícara (chá) de água e deixe descansar por 5 minutos.

Leve ao fogo baixo, em banho-maria, até dissolver.

Pique e derreta o chocolate, transfira para o liquidificador, acrescente a gelatina, o leite condensado, o suco concentrado e o creme de leite.

Bata até ficar homogêneo.

Reserve.

Na batedeira bata as claras em ponto de neve, adicione 1 colher (sopa) de açúcar e bata até formar um suspiro.

Misture ao creme anterior e leve à geladeira por 1 hora.

Em uma panela, misture a polpa de maracujá com o açúcar e água restantes.

Leve ao fogo baixo e ferva por 5 minutos.

Desenforme e corte ao meio.

Coloque uma camada do bolo de volta na forma forrada com papel manteiga e espalhe a metade do mousse de maracujá.

Coloque a outra parte do bolo e cubra com o restante da mousse.

Leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme, retire o papel manteiga, espalhe a calda e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41471-bolo-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja.html>